

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

BLACK&DECKER® Home

COUNTERTOP OVEN HORNO PARA EL MOSTRADOR FOUR POUR LE COMPTOIR



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

**Models
Modelos
Modèles**

CTO6120

CTO6120B

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ❑ To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❑ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.

- ❑ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❑ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❑ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❑ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

TABLE OF CONTENTS

	Pages
INTRODUCTION.....	4
GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT	5
CONTROL PANEL.....	6
GETTING STARTED	7
SLIDE RACK POSITIONS.....	7
OVERVIEW OF FUNCTIONS	7
TOASTING.....	8
BAKING	8
BROILING.....	9
CARE AND CLEANING	10
CLEANING YOUR OVEN.....	10
CRUMB TRAY	10
EXTERIOR SURFACES	10
COOKING CONTAINERS	10
TROUBLESHOOTING.....	11
WARRANTY INFORMATION.....	38

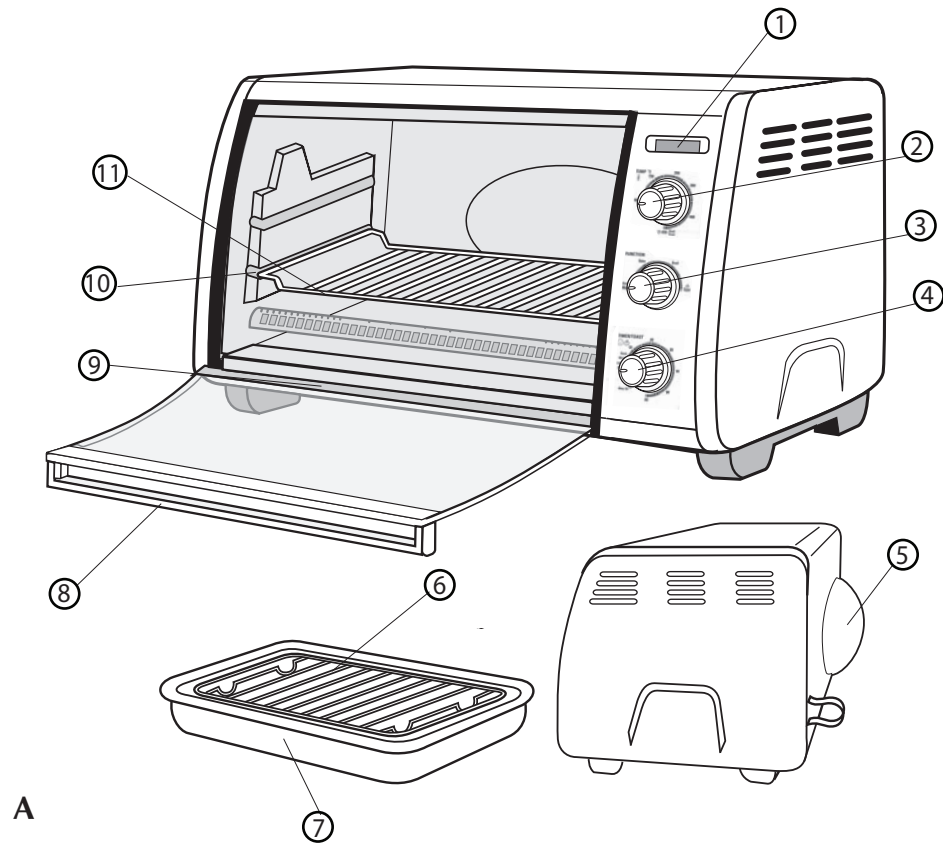
INTRODUCTION

Thank you for choosing the Black & Decker® Countertop Oven. The easy-to-use function controls make cooking easy and convenient, while the 60-minute timer signals when cooking is done and automatically shuts off the oven.

	<h1>CAUTION</h1>
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN</p>

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

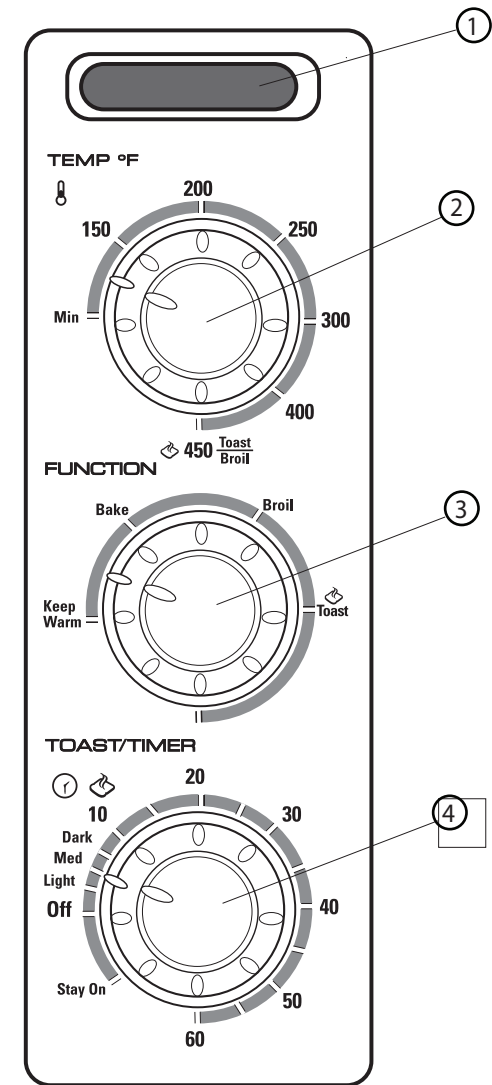
Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- 1. ON indicator light
- † 2. Bake/Broil temperature selector (Part # CTO6120-01)
- † 3. Cooking Function selector (Part # CTO6120-02)
- † 4. 60-minute Toast/Timer shade selector (Part # CTO6120-03)
- 5. Extra-deep curved interior
- † 6. Broil rack (Part # CTO6120-04)
- † 7. Bake pan/drip tray (Part # CTO6120-05)
- 8. Door handle
- † 9. Slide-out crumb tray (Part # CTO6120-06)
- 10. Rack slot
- †11. Slide rack (Part # CTO6120-07)
- † Consumer replaceable/removable parts

Control Panel



Important:
When using the TOAST/TIMER function, always turn the dial past 20 and then turn back or forward to desired setting.

B

- 1. ON indicator light
- 2. Bake/Broil temperature selector
- 3. Cooking Function selector
- 4. 60-minute Toast/Timer shade selector

How to Use

This product is for household use only.

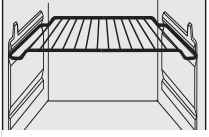
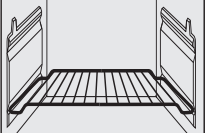
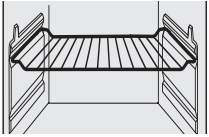
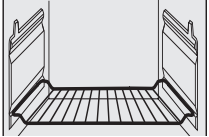
Important: The oven top and side surfaces get hot.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Remove the slide rack, broil rack and bake pan/drip tray from oven.
- Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel.
- Replace the slide rack in the oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.

SLIDE RACK POSITIONS

There are four positions for the slide rack (C). It can be inserted in either the upper or lower slot. It can also be inverted for two additional positions.

<p>Position 1 Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.</p> <p>Important: Not recommended for baking or broiling.</p>			<p>Position 3 Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.</p>
<p>Position 2 Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.</p>			<p>Position 4 Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.</p>

OVERVIEW OF FUNCTIONS

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

To Bake

1. Turn the temperature selector to desired temperature.
2. Turn cooking function selector to Bake.
3. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.

To Broil

Note: Preheat for 5 minutes.

1. Turn temperature selector to Broil/Toast.
2. Turn cooking function selector to Broil.
3. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On, if you want to control cooking time yourself.

To Toast

1. Turn temperature selector to Broil/Toast.
2. Turn cooking function selector to Toast.
3. Turn toast shade selector past 20 and then turn back to desired toast shade.

Keep Warm

1. Turn temperature selector to minimum temperature (Min).
2. Turn cooking function selector to Keep Warm.
3. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired warming time.

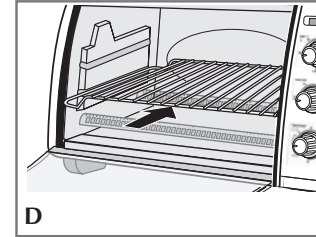
TOASTING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

Important: You must set the toast shade selector as desired for the oven to function.

1. Make sure temperature selector is set to the Broil/Toast position.



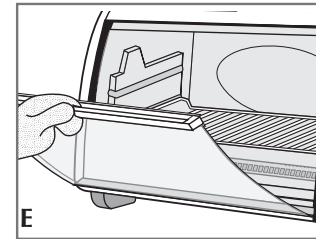
2. Open oven door. Insert the slide rack into the bottom rack-slot using the rack-up position (D).

Note: See slide rack position 3 on page 7.

3. Place the bread directly on the slide rack and close the door.
4. Turn the cooking function selector to the Toast position.
5. Turn toast shade selector past 20 and then turn back to desired toast shade.

Note: For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.

The ON indicator light comes on and stays on during the toasting cycle. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the ON indicator light goes off.



6. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (E).

Note: You must turn off the toast shade selector if you want to discontinue toasting.

Tip: When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting to get the same results.

BAKING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: For best results, when baking, always preheat the oven for 8 minutes at the desired temperature setting.

1. Open oven door.
 2. Insert the slide rack into the oven.
- Important: For even baking, select slide rack position 2 or 3 on page 7.**
3. Turn the temperature selector to the desired temperature setting.
 4. Turn cooking function selector to Bake.

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

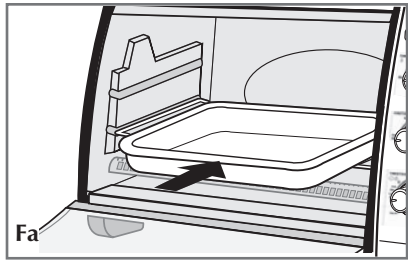
5. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.

Tip: Set the timer to the Stay On setting if you want to control cooking time yourself or need to cook your food longer than 60 minutes.

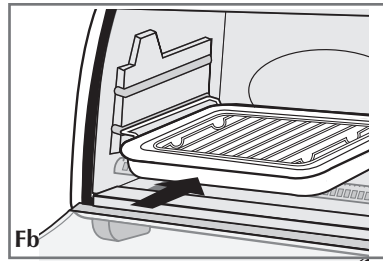
- The ON indicator light comes on and stays on during baking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

6. You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack, OR
- Directly on the broil rack using the bake pan as a drip tray underneath (**Fa, Fb**).



OR

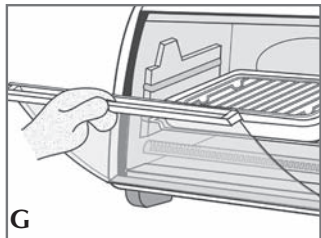


7. Place your food in the oven for cooking.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edge(s) of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

8. Close oven door.
9. The first time you bake an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
10. Once cooking cycle is finished:
 - If the timer was on, the signal bell sounds, the ON indicator light goes off and the oven automatically turns off.
 - If the timer was not on, turn the Timer/Toast selector from the Stay On position to the Off position. The ON indicator light goes off.
11. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.



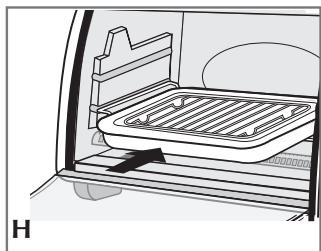
Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (G).

BROILING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: When broiling, preheat oven for 5 minutes.

1. Turn the temperature selector to Broil/Toast.
2. Turn the cooking function selector to Broil.



Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

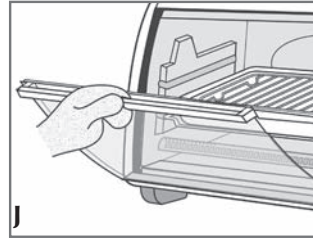
3. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On, if you want to control cooking time yourself.
4. Place the broil rack on top of the bake pan (**H**).
5. Place food on top of the broil rack.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edge(s) of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

6. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
7. When finished broiling:

- If the timer was on, the signal bell sounds, the ON indicator light goes off and the oven automatically shuts off.
 - If the timer was not on, turn the Timer/Toast selector from the Stay On position to the Off position. The ON indicator light goes off.
8. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.



Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot (J).

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

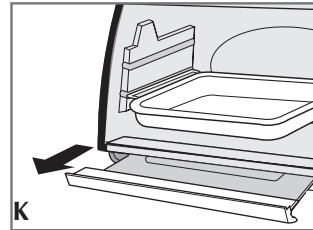
IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy water or in the dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

Note: The oven door must be closed to remove crumb tray.



1. Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray (**K**).
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Exterior Surfaces

Important: The oven top and side surfaces get hot. Make sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

Cooking Containers

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit is not heating or stops heating.	Electrical outlet is not working or oven is unplugged.	Check to make sure outlet is working. Both the temperature control and the timer must be set in order for the oven to function.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	If doing repeated toasting in the oven, select a shade slightly lighter than the previous setting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the oven door is quite common and will usually disappear during the toasting cycle. Since the oven is closed the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	As your a toaster oven is much smaller than a regular oven, it may heat up faster and cook faster. Try lowering the temperature 25 degrees from the suggested temperature in a recipe or on a label.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care booklet. Make sure all parts of the oven, baking pan and rack are clean.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check the oven to make certain the function desired is being used. On broil, only the top element is on.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.

- ❑ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- ❑ Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- ❑ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ❑ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- ❑ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- ❑ Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- ❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
 - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.


Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

ÍNDICE

	Paginas
INTRODUCCIÓN	16
CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO.....	17
PANEL DE CONTROL	18
COMO USAR.....	19
PASOS PRELIMINARES.....	19
POSICIONES DE LA PARRILLA CORREDIZA	19
FUNCIONES DEL HORNO	19
PARA TOSTAR	20
PARA HORNEAR	20
PARA ASAR.....	22
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	22
LIMPIEZA DEL HORNO	22
BANDEJA DE RESIDUOS	23
SUPERFICIES EXTERIORES	23
DETECCIÓN DE FALLAS.....	24
INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA	38, 40

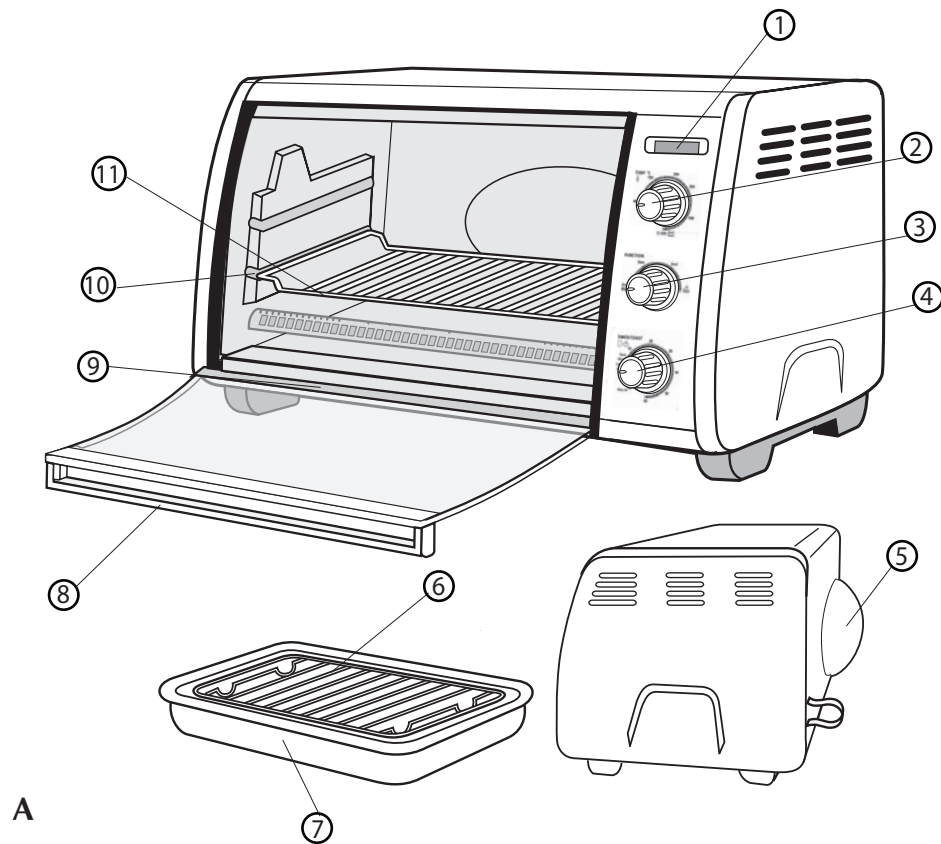
INTRODUCCIÓN

Gracias por escoger el horno de Black & Decker® para el mostrador. Los controles de las diferentes funciones son fáciles y prácticos de manejar, y el cronómetro de 60 minutos produce una señal audible al finalizar el ciclo de cocción y apaga el aparato automáticamente

	<h2>PRECAUCIÓN</h2>
	<p>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</p>

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

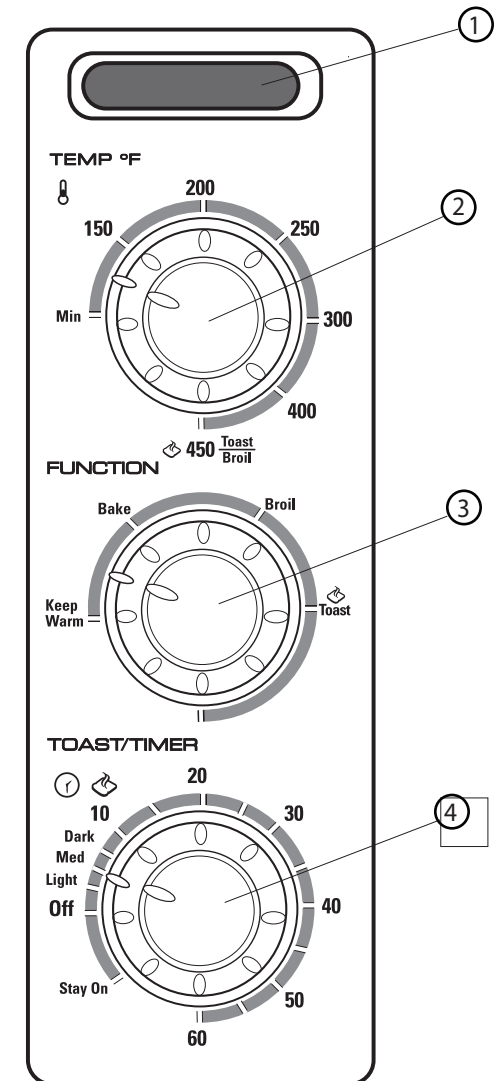
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

- | | |
|--|---|
| 1. Luz indicadora de funcionamiento | † 7. Bandeja de hornear-de goteo
(Pieza N° CTO6120-05) |
| † 2. Control de temperatura para hornear - asar
(Pieza N° CTO6120-01) | 8. Asa de la puerta |
| † 3. Control de las funciones de cocción
(Pieza N° CTO6120-02) | † 9. Bandeja corrediza para los residuos
(Pieza N° CTO6120-06) |
| † 4. Cronómetro de 60 minutos y selector del grado de tostado
(Pieza N° CTO6120-03) | 10. Ranuras para la parrilla |
| 5. Interior curvo, extra profundo | † 11. Parrilla corrediza
(Pieza N° CTO6120-07) |
| † 6. Parrilla de asar
(Pieza N° CTO6120-04) | † Reemplazable/removible por el consumidor |

PANEL DE CONTROL



Importante:
Al utilizar la función de tostar-cronómetro (TOAST/TIMER), gire siempre el selector pasando el nivel 20, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.

B

1. Luz indicadora de funcionamiento
2. Control de temperatura para hornear - asar
3. Control de las funciones de cocción
4. Cronómetro de 60 minutos y selector del grado de tostado

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

Pasos preliminares

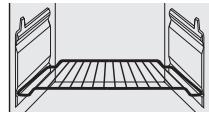
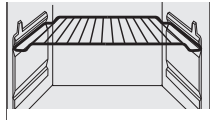
- Retire el material de empaque y toda calcomanía.
- Retire la parrilla corrediza, la parrilla de asar y la bandeja de hornear-de goteo.
- Lave las piezas mencionadas anteriormente con agua jabonada, enjuague y seque bien con un paño o papel toalla.
- Instale la parrilla corrediza en el horno.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato debajo de los gabinetes ni demasiado cerca de la pared para evitar que el flujo de calor perjudique el mostrador.

POSICIONES DE LA PARRILLA CORREDIZA

La parrilla corrediza se puede colocar en cuatro posiciones (C). Puede ser introducida en las ranuras superiores o inferiores y también puede ser invertida, ofreciendo dos posiciones adicionales.

Posición 1

Use las ranuras superiores a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla con la parte superior hacia arriba.



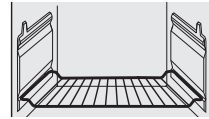
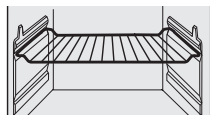
Posición 3

Use las ranuras inferiores a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla con la parte superior hacia arriba.

Importante:
No se recomienda para hornear o asar.

Posición 2

Use las ranuras superiores a lo largo de las paredes del horno. Invierta y deslice la parrilla con la parte superior hacia abajo.



Posición 4

Use las ranuras inferiores a lo largo de las paredes del horno. Invierta y deslice la parrilla con la parte superior hacia abajo.

C

FUNCIONES DEL HORNO

Importante: Para que el horno funcione, uno debe programar el cronómetro o seleccionar la función STAY ON (permanecer encendido).

Para hornear

1. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado.
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de hornear.
3. Gire el cronómetro pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento.

Para asar

Nota: Precaliente el horno durante 5 minutos.

1. Ajuste el control de temperatura a la posición de asar-tostar (BROIL/TOAST).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de asar (BROIL).

3. Gire el cronómetro pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Seleccione la función STAY ON (permanecer encendido) si desea controlar usted mismo el tiempo de cocción.

Para tostar

1. Ajuste el control de temperatura a la posición de asar-tostar (BROIL/TOAST).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de tostar (TOAST).
3. Gire el control del grado de tostado pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda hasta alcanzar el nivel deseado.

Mantener caliente

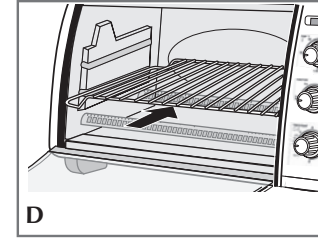
1. Ajuste el control de temperatura a la posición (MIN).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición KEEP WARM (mantener caliente).
3. Gire el cronómetro pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de calentamiento deseado.

PARA TOSTAR

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

No es necesario precalentar el horno para tostar.

Importante: Para que el horno funcione, primero se debe ajustar el selector del grado de tostado al nivel deseado.



1. Asegúrese de ajustar el control de temperatura a la posición de asar-tostar (BROIL/TOAST).
2. Abra la puerta del horno. Deslice la parrilla corrediza en las ranuras inferiores con la parte superior hacia arriba (D).

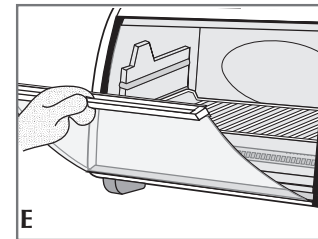
Nota: Consulte la posición 3 de la parrilla en la página 19.
3. Coloque el pan directamente sobre la parrilla y cierre la puerta del aparato.

4. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de tostar (TOAST).
5. Gire el control del grado de tostado pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda hasta alcanzar el nivel deseado.

Nota: Para mejores resultados, se recomienda el nivel medio para el primer ciclo de tostado y luego, uno puede ajustarlo entre claro y oscuro, al gusto. La luz indicadora de funcionamiento (ON) se enciende y permanece encendida durante el ciclo de tostado. Al finalizar el ciclo de tostado, el aparato produce una señal audible y el horno se apaga automáticamente, al igual que la luz indicadora de funcionamiento (ON).

6. Utilice una agarradera o un guante de cocina antes de abrir la puerta del aparato y deslizar la parrilla para retirar los alimentos.

Importante: En vista de que la puerta del horno y la parrilla corrediza se calientan, siempre utilice una agarradera o un guante de cocina para retirar los alimentos (E).



Nota: Si desea interrumpir el ciclo de tostado, gire el selector del grado de tostado a la posición de apagado (OFF).

Consejo: Cuando prepare más tostadas después del primer ciclo, ajuste el selector del grado de tostado a un nivel un poco más bajo para lograr los mismos resultados.

PARA HORNEAR

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

Nota: Antes de hornear, se recomienda precalentar el aparato por 8 minutos a la temperatura deseada.

1. Abra la puerta del horno.

2. Deslice la parrilla corredeza en las ranuras del horno.

Importante: Para lograr un horneado parejo, seleccione la posición 2 ó 3 de la parrilla que se describe en la página 19.

3. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado.

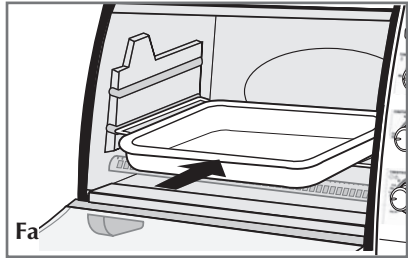
4. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de hornear (BAKE).

Importante: Para que el horno funcione, uno debe programar el cronómetro o seleccionar la función STAY ON (permanecer encendido).

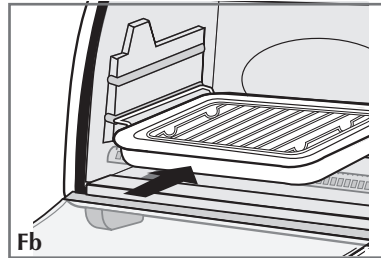
5. Programe el cronómetro según el tiempo deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento o la posición STAY ON (permanecer encendido).

Consejo: Ajuste el cronómetro a la posición STAY ON (permanecer encendido), si desea llevar el tiempo personalmente o si tiene que cocinar los alimentos por más de 60 minutos

- La luz indicadora de funcionamiento (ON) permanece encendida durante el ciclo de cocción.
 - Los elementos calefactores funcionan intermitentemente para mantener constante la temperatura.
6. Uno puede preparar los alimentos de dos maneras:
- En la bandeja de hornear colocada sobre la parrilla corredeza, o
 - Directamente sobre la parrilla de asar, con la bandeja de hornear por debajo como bandeja de goteo (Fa, Fb).



O

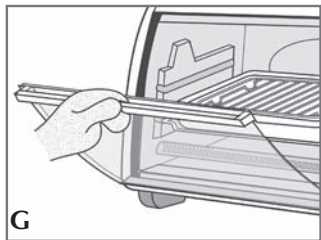


7. Introduzca los alimentos en el horno para cocinarlos.

Nota: Asegúrese de que sobre un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.

Importante: Los alimentos no deben salir del borde de la bandeja de hornear para evitar que goteen sobre los elementos calefactores.

8. Cierre la puerta del horno.
9. La primera vez que prepare algo en este horno, hágalo según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos cuando alcancen el tiempo de cocción mínimo.
10. Cuando termine de hornear:
- Si usted programa el cronómetro, la señal suena y la luz indicadora de funcionamiento y el horno se apagan automáticamente.
 - Si usted no ha programado el cronómetro, gire el selector de cronómetro-tostar (TOAST/TIMER) a la posición de apagado (OFF). La luz indicadora de funcionamiento se apaga.



11. Utilice una agarradera o un guante de cocina antes de abrir la puerta del aparato y deslizar la parrilla para retirar los alimentos.

Importante: En vista de que la puerta del horno y la parrilla corredeza se calientan, siempre utilice una agarradera o un guante de cocina para retirar los alimentos (G).

PARA ASAR

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

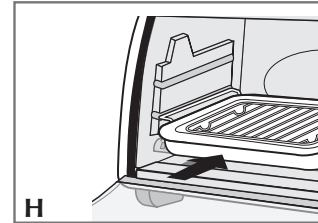
Nota: Precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar.

1. Ajuste el control de temperatura a la posición de asar-tostar (BROIL/TOAST).

2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de asar (BROIL).

Importante: Para que el horno funcione, primero se debe ajustar el selector del grado de tostado al nivel deseado.

3. Gire el cronómetro pasando el nivel 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Seleccione la función STAY ON (permanecer encendido) si desea controlar usted mismo el tiempo de cocción.



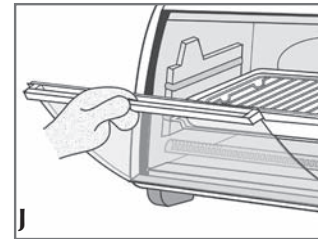
4. Coloque la parrilla de asar encima de la bandeja de hornear (H).

5. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar.

Nota: Asegúrese de que sobre un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.

Importante: Los alimentos no deben salir del borde de la bandeja de hornear para evitar que goteen sobre los elementos calefactores.

6. La primera vez que prepare algo en este horno, hágalo según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos cuando alcancen el tiempo mínimo de cocción.
7. Cuando termine de asar:
- Si usted programa el cronómetro, la señal suena y la luz indicadora de funcionamiento y el horno se apagan automáticamente.
 - Si usted no ha programado el cronómetro, gire el selector de cronómetro-tostar (TOAST/TIMER) a la posición de apagado (OFF). La luz indicadora de funcionamiento se apaga.
8. Utilice una agarradera o un guante de cocina antes de abrir la puerta del aparato y deslizar la parrilla para retirar los alimentos.



Importante: En vista de que la puerta del horno y la parrilla corredeza se calientan, siempre utilice una agarradera o un guante de cocina para retirar los alimentos (J).

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal calificado.

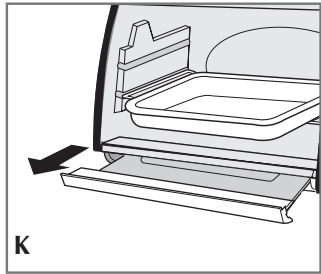
LIMPIEZA DEL HORNO

IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier pieza de este horno, asegúrese que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado.

Siempre seque bien todas las piezas antes de usar el horno nuevamente después de limpiarlo.

1. Limpie la puerta con una esponja, un paño suave o con una almohadilla de nailon. No utilice productos de limpieza vidrios.

- Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta del aparato y hale la parrilla hacia enfrente. Lave la parrilla corredizas con agua caliente jabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon.
- Lave la bandeja de hornear y la parrilla de asar con agua jabonada o en la máquina lavaplatos. Para evitar los rayones, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon.



Bandeja de residuos

Nota: La puerta del horno debe de estar cerrada para poder remover la bandeja de residuos.

- Sujete el asa debajo de la puerta de vidrio y hale la bandeja de residuos para afuera (K).
- Deseche las migajas y limpie la bandeja con un paño humedecido.
- Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla nuevamente en el horno.

Superficies exteriores

Advertencia: Las superficies superiores y laterales del horno se calientan. Asegúrese que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo.

Asegúrese que el horno se haya enfriado por completo antes de limpiar las superficies exteriores. Utilice un paño o una esponja humedecida. Seque con un paño suave o con una toalla de papel.

Recipientes de cocinar

- Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica.
- Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que sobre un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no calienta o deja de calentar.	La toma de corriente no funciona o el horno está desconectado.	Verifique que la toma de corriente esté funcionando. Tanto el control de temperatura como el cronómetro deben ser ajustados para que el horno funcione.
La segunda tanda de tostado resulta muy oscura.	El control del grado de tostado está a un nivel demasiado alto.	Si repite varias tandas, escoja un grado de tostado más bajo que el anterior.
Se forma humedad por dentro en la puerta de vidrio durante el ciclo de tostado.	La cantidad de humedad varía entre un producto y otro según los productos; pan, bagels, pasteles etc.	La humedad que se forma por dentro en la puerta del horno es bastante común y generalmente desaparece durante el ciclo de tostado. Como la puerta permanece cerrada, la humedad no se puede evaporar como en un tostador normal.
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y el tiempo de cocción pueden requerir reajuste.	Como un horno tostador es mucho más pequeño que un horno regular, puede que se caliente y cocine más rápido. Ensaye, reduciendo 25 grados de la temperatura indicada en la receta o en el paquete.
El aparato despidе olor a comida quemada o humea cuando está en funcionamiento.	Hay residuos de comida en la bandeja de recolección o en las paredes del horno.	Consulte las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Asegúrese de que todas las partes del horno, bandeja de hornear y parrilla estén limpias.
Los elementos calefactores parecen no estar encendidos.	Los elementos calefactores funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese que el aparato esté ajustado a la función correcta. Para el caso, cuando uno asa los alimentos, solamente se enciende el elemento calefactor superior.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.

- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- Pour arrêter le grillage, le rôtissage ou la cuisson, régler les commandes à la position d'arrêt (OFF).
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :

1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.....	29
COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT..... DE L'APPAREIL	30
TABLEAU DE COMMANDE.....	31
POUR COMMENCER.....	32
POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE	32
APERÇU DES FONCTIONS.....	32
RÔTISSAGE.....	33
CUISSON.....	33
POUR FAIRE GRILLER.....	35
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	35
NETTOYAGE DU FOUR	35
SURFACE EXTÉRIEURES	36
RÉCIPIENTS DE CUISSON.....	36
DÉPANNAGE.....	37
INFORMATION RELATIVE À LA GARANTIE	40

INTRODUCTION

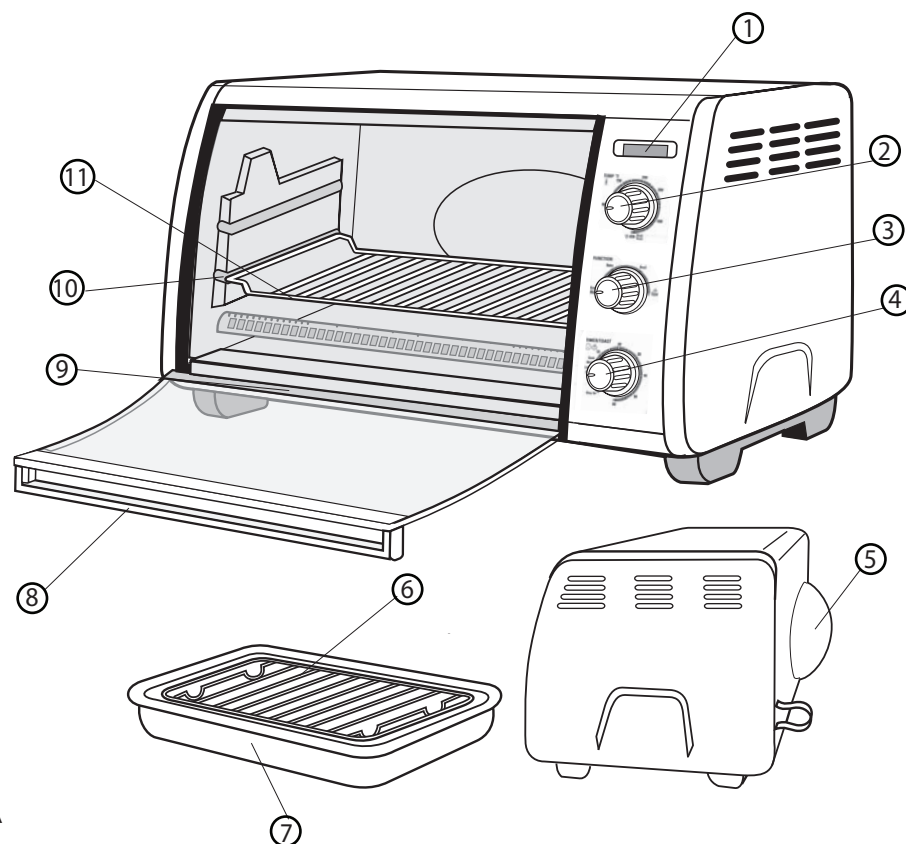
Merci d'avoir choisi le four à pour le comptoir de Black & Decker^{MD}. Les commandes faciles à utiliser de ce four rendent la cuisson simple et commode. De plus, la minuterie de 60 minutes indique la fin de la cuisson et éteint automatiquement l'appareil.

ATTENTION

LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

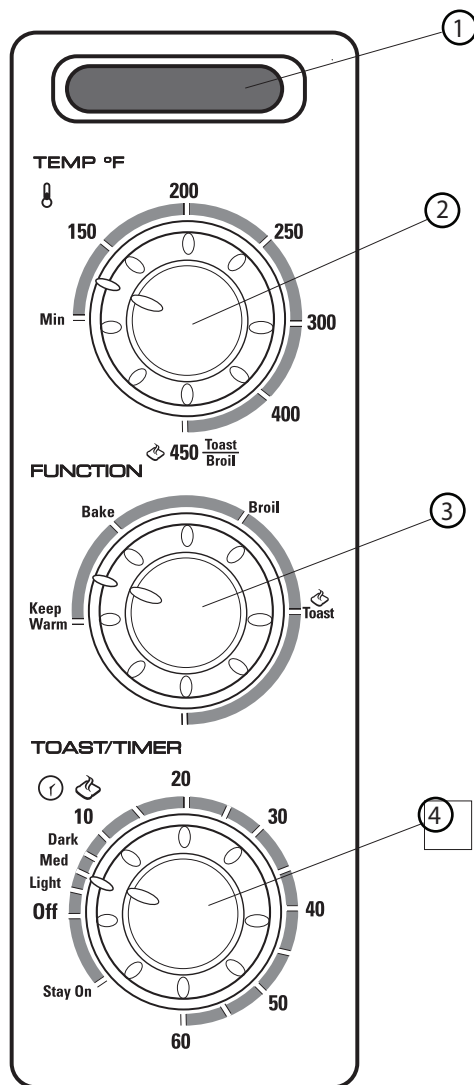
COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



A

- 1. Témoin de fonctionnement
- † 2. Sélecteur de température pour la cuisson/le grillage (pièce n° CTO6120-01)
- † 3. Sélecteur de la fonction de cuisson (pièce n° CTO6120-02)
- † 4. Minuterie de 60 minutes / Sélecteur du degré de rôtissage (pièce n° CTO6120-03)
- 5. Intérieur courbé très profond
- † 6. Grille de lèche-frite (pièce n° CTO6120-04)
- † 7. Plat de cuisson / Plateau d'égouttage (pièce n° CTO6120-05)
- 8. Poignée de la porte
- † 9. Plateau à miettes coulissant (pièce n° CTO6120-06)
- 10. Fente pour les grilles
- †11. Grille coulissantes (pièce n° CTO6120-07)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur



Important :
Lorsque vous utilisez la fonction GRILLAGE/ MINUTERIE (TOAST/TIMER), toujours tourner le sélecteur de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau jusqu'au réglage souhaité.

B

1. Témoin de fonctionnement
2. Sélecteur de température pour la cuisson/le grillage
3. Sélecteur de la fonction de cuisson
4. Minuterie de 60 minutes / Sélecteur du degré de rôtissage

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds pendant le fonctionnement.

POUR COMMENCER

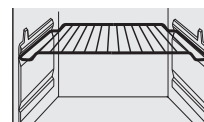
- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants posés sur l'appareil.
- Retirer du four la grille coulissante, la grille de lèchefrite ainsi que le plat de cuisson/ plateau d'égouttage.
- Laver dans de l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon ou un essuie-tout.
- Replacer la grille coulissante dans le four.
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la chaleur de circuler sans endommager le comptoir ou les armoires.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

Il y a quatre positions possibles pour la grille coulissante (C). Elle peut être insérée dans la fente du haut ou du bas. Elle peut également être inversée, ce qui offre deux positions supplémentaires. slot. It can also be inverted for two additional positions.

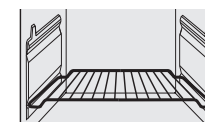
Position 1

Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.



Position 3

Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

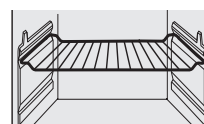


Important :

Non recommandé pour la cuisson ou le grillage.

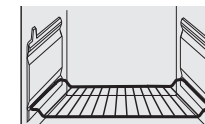
Position 2

Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.



Position 4

Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.



C

APERÇU DES FONCTIONS

Important: Vous devez régler la minuterie ou sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour que le four fonctionne.

Cuisson

1. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Cuisson » (Bake).
3. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, en incluant le temps de préchauffage.

Grillage

Nota : Préchauffer le four pendant cinq minutes.

1. Tourner le sélecteur de température à « Grillage/Rôtissage » (Broil /Toast).
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Grillage » (Broil).

3. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de grillage souhaité. Sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.

Rôtissage

1. Tourner le sélecteur de température à « Grillage/Rôtissage » (Broil /Toast).
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Rôtissage » (Toast).
3. Tourner le sélecteur du degré de grillage de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le degré de grillage souhaité.

Mode « garde-au-chaud »

1. Tourner le sélecteur de température à la température minimum (Min).
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Garde-au-chaud » (Keep Warm).
3. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de chauffage souhaité.

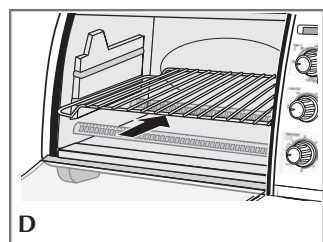
RÔTISSAGE

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds pendant le fonctionnement.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage.

Important : Vous devez régler le sélecteur du degré de rôtissage au niveau désiré pour que le four fonctionne.

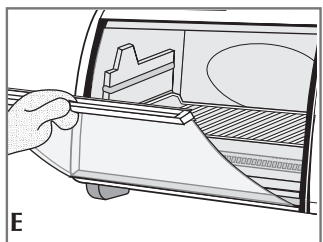
1. S'assurer que le sélecteur de température est en position « Grillage/Rôtissage » (Broil /Toast).



2. Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la fente du bas, en position vers le haut (D).
- Nota : Voir la position 3 de la grille coulissante à la page 32.**
3. Placer le pain directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
 4. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à la position « Rôtissage » (Toast).
 5. Tourner le sélecteur du degré de grillage de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le degré de grillage souhaité.

Nota : Pour obtenir de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle de grillage, puis utiliser un réglage plus clair ou foncé, selon vos goûts. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de rôtissage. Une fois le rôtissage terminé, le four émet un son, s'éteint automatiquement et le témoin de fonctionnement s'éteint également.

6. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée, sortir la grille et retirer les rôties.



Important : Toujours utiliser une mitaine de cuisine ou une poignée pour retirer les aliments du four, car la porte et la grille coulissante deviennent chaudes (E).

Nota : Vous devez tourner le sélecteur du degré de rôtissage en position d'arrêt si vous désirez interrompre le rôtissage.

Conseil : Si vous voulez faire cuire d'autres rôties immédiatement après un cycle de rôtissage, tourner le sélecteur du degré de rôtissage à un réglage légèrement plus clair pour obtenir le même résultat.

CUISSON

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Nota : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, toujours préchauffer le four 8 minutes pour atteindre la température désirée.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Insérer la grille coulissante dans le four.

Important : Pour une cuisson uniforme, sélectionner les positions 2 ou 3 de la grille coulissante, présentées à la page 32.

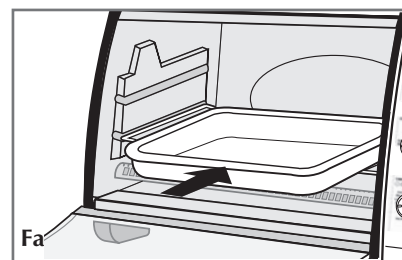
3. Tourner le sélecteur de température à la température voulue.
4. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Cuisson » (Bake).

Important : Vous devez régler la minuterie ou sélectionner le mode « Fonctionnement continu » (Stay On) pour que le four fonctionne.

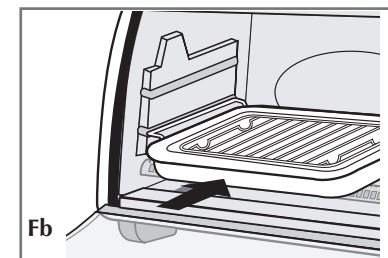
5. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, en incluant le temps de préchauffage.

Conseil : Régler la minuterie au mode « Fonctionnement continu » si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même ou si les aliments doivent cuire plus de 60 minutes.

- Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant tout le cycle de cuisson.
 - Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
6. Il y a deux façons de faire cuire les aliments :
 - dans le plat de cuisson, placé sur la grille coulissante; OU
 - directement sur la grille de lèchefrite en plaçant le plat de cuisson en dessous comme bac récepteur (Fa, Fb).



OU

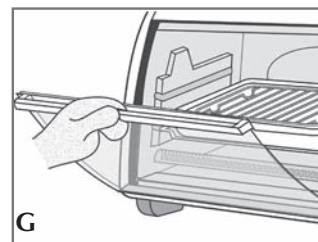


7. Placer les aliments dans le four pour les faire cuire.

Nota : S'assurer que le dessus des aliments ou du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs

Important : Les aliments ne doivent pas dépasser les extrémités du plat de cuisson/plateau d'égouttage afin d'éviter tout déversement sur les éléments chauffants.

8. Fermer la porte du four.
9. Lors de la première utilisation du four, suivre la recette ou les instructions de cuisson des aliments et vérifier si les aliments sont cuits au temps minimal.
10. Une fois le cycle de cuisson terminé :
 - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
 - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage (TOAST/TIMER) à la position « Arrêt » (Off). Le témoin de fonctionnement s'éteint.



11. Ouvrir la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine ou de poignées, faire glisser la grille à l'extérieur pour retirer les aliments.

Important : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour sortir les aliments du four car la porte et la grille coulissante seront chaudes (G).

POUR FAIRE GRILLER

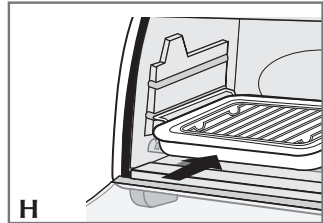
Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Nota : Pour griller les aliments, préchauffer le four pendant cinq minutes.

1. Tourner le sélecteur de température à « Grillage/Rôtissage » (Broil/Toast).
2. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson à « Grillage » (Broil).

Important : Vous devez régler la minuterie ou sélectionner le mode « Fonctionnement continu » pour que le four fonctionne.

3. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de grillage souhaité. Sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.

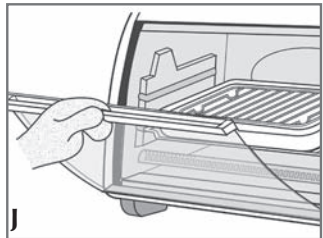


4. Placer la grille de lèchefrite sur le plat de cuisson (H).
5. Placer les aliments sur la grille de lèchefrite.

Nota : S'assurer que le dessus des aliments ou du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

Important : Les aliments ne doivent pas dépasser du plat de cuisson/bac récupérateur pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.

6. Lors du premier grillage avec le four, suivre la recette ou les instructions de cuisson des aliments et vérifier si les aliments sont cuits au temps minimal.
7. Une fois le grillage terminé :
 - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
 - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage (TOAST/TIMER) à la position « Arrêt » (Off). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, faire glisser la grille de lèchefrite et le plat de cuisson à l'extérieur pour retirer les aliments.



Important : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour sortir les aliments du four car la porte et la grille coulissante seront chaudes (J).

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE DU FOUR

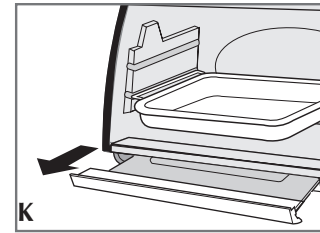
Important : Avant de nettoyer une pièce quelconque, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid.

Toujours bien sécher les pièces avant d'utiliser le four après un nettoyage.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un linge doux ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Pour enlever le grille coulissantes, ouvrir la porte, puis tirer le grille et les sortir. Les laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.

3. Laver le plat de cuisson/bac récupérateur et la grille de lèchefrite dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.

Plateau à miettes



Nota : La porte du four doit être fermée pour retirer le plateau à miettes.

1. Saisir la poignée sous la porte en verre et tirer le plateau (K).
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un linge humide.
3. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

Surfaces extérieures

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds. S'assurer que el four est froid avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les surfaces extérieures avec un linge humide ou une éponge. Bien assécher.

Récipients de cuisson

Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le dessus du récipient se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	La prise de courant est défectueuse ou le four n'est pas branché.	S'assurer que la prise de courant fonctionne bien. Le régulateur de température et la minuterie doivent être réglés pour que le four fonctionne.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si vous effectuez des grillages répétés dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente varie selon les produits, que ce soit du pain, des bagels ou des pâtisseries congelées.	La formation de buée sur la porte du four est assez courante et disparaît généralement pendant le cycle de grillage. Comme le four est fermé, l'humidité ne peut pas s'évaporer comme elle le fait dans un grille pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température et le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut réchauffer et cuire plus rapidement. Essayer de diminuer la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette de 25 degrés.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments dans le plateau à miettes ou sur les parois du four.	Voir les directives à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du guide d'utilisation et d'entretien. S'assurer que toutes les pièces du four, la plaque de cuisson et la grille sont propres.
Les éléments chauffants ne semblent pas fonctionner.	Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant la cuisson.	Vérifier le four afin de s'assurer qu'il est réglé à la fonction désirée. Pendant le grillage, seul l'élément du haut fonctionne.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase.

Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/aplica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llave o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/aplica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Aplica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Aplica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx"

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad
2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local
109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

Servicio Central Fast
Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR
00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.
mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

1500 W 120 V~ 60 Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Importado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqu  en République populaire de Chine

Imprim  en République populaire de Chine

**Applica**[®]

Applica Consumer Products, Inc.

R22007/2-15-57E/S/F

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>